IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
4 MAR 1940

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 29 FÉVRIER — N° 2383 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 — Breveté S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

47e Année. - Tome XCII N° 2.383 Paris, 29 Février 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marquet Émile Moreau	Ile-de-France	René Salomon
Bourgogne	René Engel Jacques Prieur	Alsace	E. de Turckheim E. Hügel
Bordelais	Georges Bord Amédée Dufoux Robert Villepigue	Drôme	Dr Bonnet
Touraine	Charles Vavasseur	Loire	J. Tachon
Anjou	Rosin L. Moreau et E. Vinet	Algérie	H. Roseau, F. Salma
Nantais	de Camiran	Œnologie	E. Barbet E. Rousseaux J. Ribéreau-Gayon Moreau et Vinet Boutaric L. Mathieu
Armagnac	Larnaude	Législation	Alfred Hot
Charentes	J.-L. Vidal René Lafon	Économie viticole	de Viguerie Marthe Tardy Mme Ch. Drouard
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy		

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213
Téléphone : Odéon 10-32 Reproduction interdite
Comptes Chèques postaux : Paris 609-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme
le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment
marquant de ces dernières
années Propreté absolue
Inattaquable
par le Vin

RÉFRIGÉRATION
DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à
ultra récupération donnant
la plus grande économie
CONCENTRATION
DES **MOUTS** ‖ DES **VINS**
PAR LE **FROID**

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 8e

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
DEUX SIÈCLES
DE PERFECTION

Maison
fondée en 1743.

EPERNAY

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers

il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc..
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques **RHONE-POULENC**
21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS
AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10.096, 10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, etc...

BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583, 13.770, 5.276, etc...

A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône)- Authenticité garantie Tarif sur demande

Economisez sur VOS Soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. SOUFRALO est le seul soufre "activé" mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"

SOUFRALO

ETABTS R. SIMONNOT EXCLUSIFS CONCESSIONNAIRES

6 Quai de l'Avenir à Sète

4047

PUBL ELVINGER

MÉTABISULFITE de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à MARSEILLE
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

Economisez la main-d'œuvre
Soufrez en sulfatant avec

SOUFRE
NIX

Le soufre mouillant de

LA LITTORALE
BÉZIERS

47e Année. Tome XCII — N° 2.383 — Paris, 29 Février 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

E. Barbet . . . La Vinerie. Industrialisation moderne de la vinification (*suite et fin*) . . . 99

Actualités

M. Flanzy . . . Chronique d'œnologie : Variété des vins et traitement . . . 106

R. C. . . . Chronique viticole méridionale . . . 107

A nos abonnés . . . 110

LA VINERIE

Industrialisation moderne de la vinification (1)

Notre distillation des eaux-de-vie sous vide étant si récente, l'on se demandera peut-être sur quelles expériences probantes nous nous sommes basés pour affirmer leurs qualités vitamineuses et leur efficacité libératrice du fléau de l'alcoolisme.

1° Qualités vitamineuses.

C'est Mme Randoin, la distinguée et incontestée spécialiste des vitamines qui, en 1934, à Béziers, au Congrès des Médecins amis du vin, nous a affirmé ceci : si l'on distille du vin sous vide, c'est-à-dire à assez basse température pour ne pas tuer les vitamines, l'on peut, avec l'eau-de-vie qui en provient, ramener à la vie un pigeon ou un cobaye sur le point de mourir d'avitaminose, aussi vite et aussi sûrement qu'avec du jus de citron.

Il y existe donc sûrement des vitamines, et elles ont ceci de particulier, qu'elles sont volatiles. Aussi n'a-t-on pas encore pu les isoler. Nous verrons au chapitre suivant qu'il ne tiendra qu'à nous de doubler encore cette vitaminosité grâce aux levures.

2° Des expériences directes sur le lapin ont été faites, en 1908, par MM. Aubertin et Lhermitte, et ont démontré que l'alcool ordinaire ingéré ne lèse notre système nerveux que si l'organisme est privé de vitamines.

Donc si l'eau-de-vie ingérée apporte avec elle-même les vitamines salvatrices, le problème est résolu d'une façon encore bien plus élégante et plus assurée par cet *esprit très sain*.

(1) Voir *Revue*, Nos 2358, 2362-63, 2368-69, 2375, 2377, 2382, pages 217, 275, 329, 5, 27, 63 et 87.

Nous avons trouvé le résumé que voici des travaux qui ont fourni la preuve de l'efficacité antialcoolique des vitamines :

« La question des dégâts causés par l'alcool, dans l'organisme, n'a hélas ! que trop d'importance. Les premières études ne datent pas d'hier. Dès 1908, Aubertin et Lhermitte, neurologues réputés, exposaient les résultats de leur expériences d'intoxication alcoolique lente, par la voie digestive, chez le lapin. Et ces auteurs montraient l'importance des modifications spinales et son contraste avec l'intégrité relative des nerfs périphériques.

« Or, à cette date, la notion d'avitaminose expérimentale était encore de fraîche date et Aubertin et Lhermitte n'avaient pas pris garde qu'en alimentant leurs animaux avec du pain trempé dans l'absinthe ils réalisaient une authentique carence alimentaire.

« C'est pourquoi J. Lhermitte, Ajuriaguerra et Garnier ont repris tout récemment, sur le même animal, et à l'aide de la même liqueur d'absinthe, des expériences d'intoxication alcoolique, de manière à préciser dans quelle mesure l'avitaminose pouvait intervenir dans la genèse des lésions cérébro-spinales.

« Nous ne donnerons pas le détail du mode opératoire suivi par les auteurs. En résumé, les expériences montrent que l'intoxication alcoolique par voie digestive n'aboutit à réaliser des lésions cérébro-spinales que si, à l'intoxication éthylique, s'ajoute une carence alimentaire, puisque trois lapins, qui reçoivent même une dose quotidienne double de liqueur d'absinthe, ne présentent encore au huitième mois aucun signe de morbidité. Les résultats font voir en outre que, si l'influence de la carence alimentaire s'ajoute à l'intoxication alcoolique, les altérations morphologiques portent sur les neurones de la moelle, du cervelet et du cerveau et non pas sur les nerfs périphériques. »

Recommencer ces expériences nous-mêmes, ce serait sortir totalement de nos possibilités et de notre compétence. Mais après les affirmations que nous venons de rappeler, l'on ne nous accusera pas d'avoir exagéré les vertus hygiéniques des eaux-de-vie vitamineuses que l'on obtient sous vide. Donc vive la *distillation sous vide.*

Il est très regrettable que nos savants, dans l'impossibilité d'isoler et de bien caractériser les vitamines volatiles du vin, ne se soient nullement préoccupés d'en démontrer tout au moins la valeur surnaturelle.

Du moment que Mme Randoin a constaté que les eaux-de-vie faites sous vide avaient un pouvoir si net de résurrection, il y avait lieu de bâtir plusieurs syllogismes sur ce point de départ :

Étant donné que les vitamines ont distillé en compagnie de l'alcool, c'est qu'elles sont volatiles, et cela démontre surtout qu'elles existent dans le vin.

Si elles existent dans le vin, Pasteur en a eu la prescience, lorsqu'il a déclaré que le vin était la plus saine et la plus hygiénique des boissons.

Enfin, cette vitaminosité volatile, bien spéciale au vin, explique pourquoi quantité de poisons cessent d'être mortels quand on fait simultanément ingérer du vin par le lapin ou le cobaye.

Voilà donc enfin expliquées les hautes vertus morales inculquées à nos

soldats par le pinard pendant la guerre, ainsi que la supériorité généreuse et intellectuelle des populations qui cultivent la vigne.

Certes, le jus de raisin a de grandes qualités, mais il n'a pas encore toutes les qualités. C'est la fermentation qui donne naissance soit à un alcool vitamineux par lui-même, soit à un accouplement miraculeux de l'alcool avec la plus mystérieuse excitatrice des nobles qualités du cœur et de l'esprit.

Des expériences intéressantes consisteraient à mesurer la puissance cérébro-catalytique respective du vin et de l'esprit de vin, à égalité de degré alcoolique, afin de discerner si elle croît ou décroît, ou enfin, si elle reste identique par l'effet de la distillation sous vide.

Les trois hypothèses sont possibles. Que devons-nous faire pratiquement pour fournir des produits au maximum d'efficacité cérébro-vitaminosique ?

On connaît maintenant près d'une vingtaine de vitamines, presque toutes activant nos fonctions corporelles.

La seule vitamine que l'on n'ait pas encore isolée, agit sur nos fonctions spirituelles, et semble devoir nous délivrer des tares corporelles de l'alcoolisme.

Il y a encore une autre hypothèse qui se présente à notre esprit : s'agirait-il d'un isomère de l'alcool éthylique normal ? Les autres alcools, propylique, butylique, amylique... ont des isomères. Pourquoi l'éthylique n'en aurait-il pas ?

Ou bien s'agit-il d'une polymérisation ? Car aujourd'hui certains savants viennent d'affirmer qu'il existe un *alcool lourd*, alcool dont les 6 atomes d'hydrogène pourraient être constitués par de l'*hydrogène lourd*. Cela suffirait bien pour métamorphoser les propriétés alimentaires et hygiéniques.

Malgré notre ignorance actuelle, nous ne pouvons nous défendre d'être impressionné par le peu que nous savons.

Espérons ! et en attendant, manifestons notre reconnaissance au noble vin français en nous dévouant sans limite au développement de sa pureté et de ses qualités organoleptiques et intelligentielles.

CHAPITRE V

Les levures

Ce que nous venons de dire au sujet des eaux-de-vie vitamineuses nous amène à une dernière catégorie de produits dont le raisin devrait être la source féconde et presqu'illimitée.

Il s'agit d'une utilisation commerciale directe des levures elles-mêmes.

La levure de vin possède deux sortes de qualités :

Les qualités hygiéniques dont nous venons de parler et d'autre part un parfum très estimé dans les belles eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac, *l'œnanthol*.

Laisser perdre ces deux qualités-là, comme on le fait jusqu'ici, nous semble tout à fait regrettable.

Il y a environ trois cent cinquante ans, Olivier de Serres a écrit : « Le vin est

l'aiguiseur de l'esprit ». C'est vrai, mais personne n'en a encore découvert les causes.

Il n'y a pas longtemps que nos savants œnologues ont créé le terme de « vitamine ». Tout permettait à Doyen, en 1910, d'affirmer qu'il existait dans le vin des facteurs de vitalité et des antitoxines. Il a fallu plusieurs années d'expérimentation pour parvenir à les isoler, à les toucher du doigt.

S'il y a des vitamines pour l'esprit comme il y en a pour notre alimentation corporelle, l'esprit n'étant pas pondérable, l'aiguiseur de l'esprit ne doit pas non plus être pondérable. Donc il sera vraisemblablement bien plus difficile de l'isoler.

Les anciens s'étaient contentés d'attribuer au vin une origine divine : Dionysos pour les Grecs, Bacchus pour les Romains.

En ce qui nous concerne, nous croyons raisonnable de créer, en parallèle avec les biocatalyseurs, la classe des psychocatalyseurs, et en attendant qu'on arrive à les tutoyer d'une façon précise, nous pouvons déjà esquisser leurs vertus qu'elles soient divines ou non.

Leur action dans l'usage du vin est indéniable. Les psychocatalyseurs n'existent pas encore dans les jus de raisin ou de pomme, c'est donc à la fermentation qu'ils doivent la vie.

Mais alors pourquoi n'existent-ils pas dans toutes les boissons fermentées ? Car les buveurs de bière n'en sont pas favorisés.

Ils sont très sensibles à la température, peut-être bien au froid autant qu'au chaud, et ce serait pour cela que la bière fraîche n'est pas un aiguiseur de l'esprit. Quant à la sensibilité à la chaleur, elle ne fait aucun doute, mais au lieu d'amener leur destruction, c'est un changement radical de propriétés psychiques que l'on constate.

Si l'on brutalise le vin par une distillation sous pression atmosphérique, entre 80 et 100° C., le divino-catalyseur, aiguiseur d'amabilité en même temps que d'esprit, devient un diabolico-catalyseur, aiguiseur de fureurs et de crimes.

« Comment en un plomb vil l'or pur s'est-il changé ? » Un petit excès de température y aurait donc suffi ?

Nos médecins psychiâtres pourraient-ils faire l'expérience suivante, basée sur un même vin? Prendre deux individus de même tempérament. Faire absorber par l'un 1 litre ou 2 litres du vin tel quel, et à l'autre la même dose mais après chauffage en vase clos, puis refroidissement sans perte de degré d'alcool.

Même expérience comparative pour la différence entre l'eau-de-vie sous vide et l'eau-de-vie sous pression atmosphérique.

Constater les divergences des deux psychoses et répéter l'expérience plusieurs fois.

En attendant, il y a une telle différence entre l'alcoolisme et le vinisme qu'aucune hésitation n'est permise : pour la consommation de bouche ne distillons et ne rectifions plus que sous vide.

Autre conclusion : puisque c'est la fermentation vinique qui donne naissance aux psychocatalyseurs, entourons leur naissance des soins les plus minutieux, afin que l'aiguisage de l'esprit et des qualités aimables soit aussi affiné que possible.

C'est la vinerie pasteurienne et industrialisée qui nous donnera ce résultat, et nous enverrons tout de suite une barrique de ce vin à Hitler !

— Qualités hygiéniques : la levure ne laisse pas sortir les biocatalyseurs de toutes sortes qu'elle possède, vitamines, diastases diverses et antitoxines. Il faut la tuer pour les obtenir, mais sans tuer en même temps ses bonnes qualités. L'emploi de la chaleur est un peu dangereux à ce point de vue. Le résultat est plus sûr par une certaine alcoolisation.

La levure pressée, telle qu'on l'utilise en boulangerie, contient encore 70 et 72 p. 100 d'eau. On pourra donc arriver au même point avec la levure de vin. L'on délaiera cette levure dans l'eau-de-vie, en calculant poids et volume de telle façon que, en tenant compte de l'eau contenue dans la levure, l'on obtienne une infusion marquant entre 20 et 25° alcooliques. Laisser l'ensemble en digestion pendant quelques heures. La levure est bien vidée, et les biocatalyseurs disséminés maintenant dans l'excipient alcoolique, ne sont pas endommagés par le faible degré de celui-ci.

Il n'y a qu'à verser ce mélange dans les cuves de vin qui viennent de terminer leur fermentation pour bien vitaminiser leur contenu, ce qui permettra de compléter la phrase de Pasteur en ajoutant : ... et la plus vivifiante des boissons.

Mais au lieu d'imposer une aussi grande dilution aux vitamines, l'on pourra très bien conserver leur excipient alcoolique, soit tel quel, soit après filtration. Son goût vineux n'a rien de désagréable, et on l'améliorera encore en y ajoutant, au dernier moment, un peu d'eau sucrée. L'absorption journalière d'une vingtaine de grammes de cette levure anabissée produit les meilleurs effets, la meilleure prévention contre toute infection microbienne de l'organisme. Elle améliore le fonctionnement de toutes nos glandes.

Si l'on n'a pas filtré la levure, on profitera simultanément de ses hautes qualités nutritives. Il n'y a pas de matière azotée plus riche et plus assimilable, et, en outre, la matière saline est composée presqu'exclusivement de phosphate de potasse, ce qui est tout-à-fait favorable à nos besoins.

Malheureusement, les décuvaisons du vin sont loin de durer toute l'année. L'on sera donc obligé d'emmagasiner la levure alcoolisée si l'on veut en profiter sans interruption. Ou bien il faudrait stocker du sirop de raisin, ou du jus muté.

Sous les climats chauds de nos colonies, cette préparation de levure sera du meilleur effet sur la santé, quelle que soit la manière dont on l'emploiera.

Œnanthol. — Ce parfum, qui rappelle l'odeur des fleurs de la vigne, n'existe guère que dans les levures provenant de la vinification. L'odeur des levures de boulangeries, que l'on fabrique aujourd'hui avec la mélasse de betterave, n'est pas du tout la même.

Les fabriques d'eau-de-vie distillée sous vide auront grand intérêt à récupérer l'œnanthol de leurs levures fraîches, pour en parfumer leurs spiritueux.

Nous avons, il y a bien longtemps (en 1891) réalisé industriellement ce problème à Bassens, tout près de Bordeaux. C'était à une époque où le phylloxéra faisait rage dans les Charentes, et on nous avait demandé d'y obvier.

Nous avons fait acheter des lies fraîches dans l'Armagnac, et tous les soirs on en délayait un demi-muid dans de l'alcool dilué. Le mélange marquait 15° environ.

Le lendemain l'on distillait tout cela, et l'alcool, obtenu à 90°, était parfait. Il était tellement bien parfumé qu'à Cognac on le diluait à nouveau dans une assez grande proportion d'alcool.

Ce n'était qu'un « ersatz ». Mais aujourd'hui, du moment que l'opération serait faite chez un distillateur de vin, l'on ne pourrait pas y faire la moindre objection.

Conclusions

Nous espérons avoir réussi à convaincre nos lecteurs que, sans avoir eu le moins du monde la présomption de nous poser en œnologue, nous nous bornions au rôle de réalisateur, d'économiste et de bon Français. Nous sommes l'ingénieur, qui traduit en cuivre et en fer les hautes conceptions des Pasteur, des Lucien Roos et autres.

Qu'est-ce que cela peut nous faire qu'on nous ordonne d'égrapper ou de ne pas égrapper ? Nous nous mettons entièrement aux ordres des savants et des vrais œnologues, sans nous flatter de pouvoir toujours trouver la solution industrielle, donc économique. Il y a des opérations qui nous dépassent.

Ainsi il serait très favorable à la haute qualité des vins d'éliminer de chaque grappe de raisin les grains pourris. Ce sont des femmes, les ciseaux à la main, qui s'en chargent en Champagne et dans certains crus nobles. Nous nous déclarons impuissant à réaliser ce problème mécaniquement, mais qui sait ? Le jour où cela se réaliserait, faudrait-il prétendre que ce ne serait plus du vin naturel ?

Ajouter des produits étrangers au raisin, oui, le vin qui en résulte n'est plus du vin pur.

Mais retirer une partie quelconque de la grappe dans l'espoir d'obtenir un vin meilleur ou simplement différent, aucun juriste n'admettra que ce soit une adultération, pas plus que d'arriver à faire mécaniquement ce qui jusqu'alors se faisait à main-d'œuvre.

Trouvez de nouvelles améliorations de qualité ou de nouvelles variétés de produits de consommation, nous sommes à vos ordres pour les réaliser impeccablement, mais industriellement, donc économiquement. N'est-ce pas là le but ?

L'objurgation de varier les produits du raisin afin d'en augmenter la consommation n'est pas de nous, elle est de Dubrunfaut, en 1820.

Le conseil de faire des vins liquoreux, n'est pas de nous non plus, il est de Lucien Roos. « Faisons-les », comme il l'a demandé en 1900. Et la manière de les faire par concentration préalable des jus remonte aux Romains. Seulement, raisonnant en réalisateur, en ingénieur, nous l'avons modernisée par le vide, tout comme nous venons de moderniser et d'améliorer grandement les eaux-de-vie par la distillation sous vide.

C'est la féconde collaboration de la Science et du Génie civil, de l'Œnologie pure et de l'Industrialisation non moins pure. Aucun reproche à y faire.

Dans un tout récent Congrès de la Fédération des Associations viticoles, un distingué Directeur du Ministère de l'Agriculture, M. Chappaz, a dit : « Afin de résister à une situation économique désastreuse, il faut s'imposer une dis-

cipline sévère ». Rien n'est plus exact. Les viticulteurs ont commencé à s'imposer la discipline sévère des coopératives, c'est-à-dire que, renonçant à leur individualisme invétéré, dont ils ont fini par comprendre les déceptions, ils se sont disciplinés sous la pratique industrielle, mais sous certaines réserves.

Cette réserve doit cesser. Il faut la *discipline totale* pour obtenir la totalité des avantages de l'industrie agricole moderne.

Tout ce que contiennent les chapitres de ce travail est un encouragement à suivre les bons conseils de nos Ministres qui nous engagent à faire de la qualité, afin de pouvoir exporter. Il faut aussi abaisser le prix de revient, grâce à l'industrialisation, et le travail de jour et de nuit.

De nouvelles nations viticoles ont surgi depuis quelques années, et tout de suite elles se sont mises à exporter. Telles le Maroc, le Chili, la République Argentine, etc... Elles ne sont pas encore très redoutables au point de vue de la qualité, mais elles sont tout de même à craindre en raison des bas prix qu'elles pratiquent, aidées par des manœuvres de dumping.

Nous pourrons lutter contr'elles, ce n'est pas douteux ; mais si, au lieu de faire du vin pour carburant, nous nous donnons la peine de soigner nos vinifications avec autant de dévouement que les viticulteurs en prodiguent à la vigne. Pourquoi cette regrettable disparate ? Il faut y mettre fin.

En même temps, ingénions-nous à multiplier les formes sous lesquelles nous présenterons nos vins en France et à l'étranger. La liste que nous en avons donnée n'est pas limitative, tant s'en faut. En Agriculture même, il y a beaucoup d'autres récoltes qui auraient besoin de redressements manufacturiers du même genre.

Ne soyons pas seulement des manufacturiers impeccables, mettant à profit les remarquables leçons de Pasteur, Claude Bernard, Lucien Roos, et tant d'autres. Soyons débrouillards et persévérants. Soyons des techniciens réalisateurs. Souvenons-nous qu'il appartient à nos ingénieurs de régir la matière, qu'elle soit d'origine agricole ou minérale, afin d'en obtenir des produits d'une supériorité inimitable. L'intelligence dominera toujours. Qu'elle vienne inlassablement au secours de nos populations agricoles. C'est de l'association des fins techniciens et des courageux cultivateurs que devront jaillir du sol de notre pays les marchandises d'exportation dont nous avons tant besoin pour équilibrer nos échanges internationaux.

E. Barbet.

ACTUALITÉS

M. Flanzy : Chronique d'œnologie : Variété des vins et traitement
R. C. : Chronique viticole méridionale
A nos abonnés

Chronique d'œnologie

Variété des vins et traitement. — Le hasard de pérégrinations militaires m'a conduit à faire des constatations intéressantes concernant la variété des vins et leur traitement.

Dans une popote d'officiers, le vin est en honneur, non seulement le vin ordinaire, mais aussi les vins nobles. Pour déguster assez souvent la divine bouteille un régime d'amendes où l'originalité le dispute à la sévérité, permet de se payer assez régulièrement un bon Bourgogne, un délicieux Bordeaux, quand ce n'est pas un capiteux mousseux.

Un jour le vin rouge laissa à désirer. Protestations du popotier encouragé par le chœur de ses camarades. Quelques bouteilles de vin rosé furent sorties d'un trou de cave. Depuis, le vin rouge qu'on nous sert est meilleur ; il est franchement bon ; mais le vin rosé a toutes les préférences quoiqu'il n'ait rien d'extraordinaire ; je lui préfèrerais en effet un peu moins de rancio et plus de fruité.

Naturellement, comme toute originalité qui se respecte, il est payé un peu plus cher que le vin rouge. Cela n'empêche pas la réserve de s'épuiser.

L'engouement pour le vin rosé est un fait dont doivent tenir compte nos viticulteurs. Qu'ils en fabriquent davantage puisque son prix de revient est moins élevé et son prix de vente plus rémunérateur que celui du vin rouge !

C'est toujours cette politique de la variété que j'ai sans cesse recommandée et qui reste vraie en période de guerre.

Le hasard m'a fait apprendre un jour que le vin rouge dont il est question plus haut était produit dans une région voisine de la popote. A l'occasion d'un de mes rares loisirs, je fus à la Cave distributrice, non pas en technicien, mais en simple visiteur accompagnant l'Officier distributeur. Rien d'extraordinaire dans cette cave, sauf la présence d'un filtre, disait le caviste, filtre qui n'était autre qu'une centrifugeuse dont la maison a quelque origine nordique.

J'ai demandé l'usage de ce filtre :

— Mon Lieutenant, ce filtre est épatant, le vin nouveau est vieilli, adouci au point qu'il est vendable dès le mois d'octobre. Sans cette opération personne n'en voudrait.

— Et continuez-vous à filtrer pendant toute l'année ?

— Oh non, mon Lieutenant ! Après quelques mois, le vin n'a pas besoin

d'être ainsi traité ; j'ai même l'impression que dès le mois de janvier, le vin filtré est moins bon que le vin qui ne l'a pas été à la condition que celui-ci ait été régulièrement soutiré.

— Pas possible ! Mais alors, si vous ne vendiez pas du vin nouveau dès le mois d'octobre, utiliseriez-vous cet appareil ?

— Certainement non !

— Ne craignez-vous pas que l'impression que vous avez est plus ou moins faussée parce que les deux vins que vous avez comparés n'étaient peut-être pas de la même cuvée ?

— Détrompez-vous. Voici deux petites cuves provenant de la même cuvée. Une partie a été filtrée, c'est cette cuve-ci, l'autre partie a été soutirée, c'est cette cuve-là. Si vous le désirez, vous pouvez les goûter.

Sans manifester un grand empressement, pour ne pas dévoiler quelque compétence, j'ai eu donc l'occasion d'apprécier comparativement le vin soutiré et le vin centrifugé. Celui-ci était plat avec un très léger bouquet, tandis que l'autre était vraiment fruité et bouqueté.

Dans cette Revue, j'ai eu l'occasion de rapporter une expérience faite à l'échelle industrielle sur la centrifugation des vins.

La conclusion a été catégorique. Indiscutablement, le vin nouveau est amélioré par la centrifugation. Mais par rapport au vin témoin, cette amélioration n'est pas permanente. Après un certain temps, qui ne dépasse pas le mois de janvier, le vin témoin, soutiré comme d'ordinaire, est déjà meilleur que le vin centrifugé. La différence va en s'accentuant ; à tel point que lorsque le vin témoin a atteint la plénitude de ses qualités, l'autre est déjà vieilli et, chose extrêmement grave, sa résistance aux agents de maladies est considérablement affaiblie, pour ne pas dire plus.

Que ces observations militaires, confirmant en tous points mes observations et expériences civiles, continuent à mettre en garde les viticulteurs contre l'industrialisation excessive de leur viniculture et les encouragent à suivre malgré la guerre une politique de variété.

Michel Flanzy,
Lieutenant-Aviateur.

Chronique viticole méridionale

L'hiver méridional se poursuit, avec son cortège habituel de bourrasques, d'averses violentes et d'éclaircies ensoleillées. Température très variable selon l'état du ciel et l'orientation du vent. Nous ne sommes pas encore au moment où on surveillera le thermomètre chaque matin avec inquiétude. Tout ce qu'on peut demander pour l'instant, c'est que la température reste basse pour ne pas provoquer un départ prématuré de la végétation, entraînant de gros risques au moment des gelées de printemps.

Peu de choses à dire à propos des travaux de culture, qui s'effectuent lente-

ment, sans qu'on puisse combler le retard et sans qu'on aperçoive à l'horizon une solution vraiment complète de l'angoissant problème de la main-d'œuvre. Dans bien des propriétés, les labours devront être exécutés de façon sommaire. Quant aux travaux de printemps, sulfatages et soufrages principalement, ils pourront donner lieu, pour peu que la saison soit pluvieuse, à de grosses difficultés.

Et si, encore, le vigneron n'avait qu'à se défendre contre la nature ! Il lui faut également parer à d'autres menaces et les derniers jours écoulés en ont fourni plusieurs occasions.

Voici que la haute administration qui environne l'Economie Nationale s'est avisée que les cours actuels de nos vins sont trop élevés, alors qu'ils ne dépassent que de peu les niveaux atteints au mois de juin dernier. Et notez bien que la même administration a sanctionné, sans sourciller, les augmentations importantes que nous avons signalées sur les soufres et les sulfates et qu'elle n'a rien fait pour empêcher la hausse catastrophique des chevaux ! Et il s'en est fallu de bien peu qu'on envisage la taxation des vins à la propriété. Je vous laisse à penser le beau tapage qui en serait résulté. On a réussi, grâce à l'intervention du Président de la Commission des Boissons et à l'appui du commerce, à écarter cette menace grave dont les conséquences auraient été incalculables.

Nous n'en sommes pas tranquilles pour autant. Il paraît qu'on s'agite autour du Ministère de l'Armement, pour faire porter à 500 mètres le rayon de la « zone de protection » autour des usines travaillant pour la défense nationale. En clair, on cherche à établir une sorte de prohibition limitée par un moyen détourné.

Déjà, l'an dernier, le décret du 29 juillet sur le Code de la Famille avait interdit, dans son article 131, l'ouverture de tout nouveau débit de boissons à consommer sur place dans les communes où il en existe plus d'un par 300 habitants agglomérés, ou 600 non agglomérés. Une exception avait été prévue pour les boissons non alcooliques, mais non pour les boissons hygiéniques.

M. Barthe, pour réparer cette « erreur », vient de déposer sur le bureau de la Chambre une proposition de loi tendant à étendre cette exception aux boissons hygiéniques, c'est-à-dire vin et cidre, et aux apéritifs à base de vin titrant moins de 23°. Espérons que le bon sens triomphera du parti pris.

A la vérité, il faut convenir que toutes ces attaques directes ou sournoises contre le vin, partent d'un milieu assez puissant, mais restreint, et qu'elles ne rencontrent guère de sympathie, non seulement chez les producteurs et les négociants, ce qui est fort naturel, mais aussi chez les consommateurs.

Et même, en ce qui concerne les cours actuels du vin, nous enregistrons avec satisfaction l'opinion d'un important organe commercial du Midi qui considère comme juste le raisonnement d'un vigneron estimant que la « hausse de quelques sous par litre » accusée par les vins, paraît insignifiante en comparaison de celle des autres produits nécessaires au vignoble et au producteur. Empressons-nous d'ajouter que cette opinion n'est pas unanime, et que certains s'élèvent contre une fermeté qu'ils présentent comme dangereuse pour la consommation du vin... alors que les derniers renseignements qui ont été commu-

niqués à ce sujet font, au contraire, ressortir d'appréciables progrès par rapport à la campagne précédente.

Notons d'ailleurs que le commerce rencontre les plus vives résistances de la part des organismes de surveillance des prix, qui ne lui accordent qu'avec la plus extrême parcimonie des autorisations de hausse de 5 ou 10 centimes par litre. Si cette marge est peut-être suffisante lorsqu'il s'agit de vins achetés, en libres ou sur tranches, à des prix inférieurs au moment des vendanges, elle ne le serait évidemment plus pour les vins payés aux cours actuels. Encore une fois, le vin ne doit pas subir un traitement spécial défavorable, il doit être traité comme les autres produits.

Peut-être aussi cette question des prix présenterait-elle moins d'acuité si les transports fonctionnaient plus efficacement. Mais, dans ce domaine, toutes les améliorations qu'on pourra réaliser ne permettront pas d'atteindre la situation « normale » d'avant-guerre, et on devra forcément se contenter d'un « à peu près ». Les deux périodes de gel intense qui ont sévi en janvier et en février ont d'ailleurs singulièrement aggravé une situation déjà difficile et ces caprices de la nature ne connaissent pas de remède.

Plusieurs réunions ont eu lieu ces jours derniers à Paris et à Montpellier, pour mettre un peu d'ordre dans la distribution des wagons-réservoirs. On a décidé de faire passer toutes les demandes de wagons par un organisme de filtrage destiné à éliminer celles qui ne correspondent pas à un besoin réel. Beaucoup d'acheteurs, en effet, s'adressent à plusieurs loueurs et demandent dix wagons dans l'espoir d'en obtenir un ou deux. Comme il est facile de connaître le volume des affaires de chaque maison pour les exercices écoulés, cet organisme de filtrage pourra éliminer les demandes qui dépassent visiblement les besoins normaux et veiller, d'autre part, à ce que les négociants qui ont eu tout leur parc réquisitionné, parce qu'il était uniquement composé de wagons métalliques, ne se voient pas refuser systématiquement tout véhicule par des loueurs dont ils n'étaient pas autrefois les clients.

Si ces essais tendant à discipliner les pratiques commerciales n'aboutissaient pas aux résultats escomptés, on pourrait craindre que les Pouvoirs Publics n'interviennent en réquisitionnant tout le matériel roulant et en le distribuant eux-mêmes selon des modalités qui soulèveraient probablement plus de critiques de la part des usagers que le système actuel.

En attendant, avec le matériel dont on peut disposer, les expéditions se poursuivent aussi activement que possible, mais sans atteindre la cadence qui correspondrait aux demandes des centres de consommation. Faute de réservoirs, des expéditeurs font à nouveau appel aux wagons-plate-formes pour leurs envois en demi-muids, bien que le tarif réduit appliqué jusqu'au 20 janvier n'ait pas été prorogé. D'une manière générale cependant, le commerce régional se plaint de voir les difficultés d'expédition freiner les possibilités d'affaires. De même, le commerce de l'intérieur, peu ravitaillé en vins d'Algérie qui lui parvenaient autrefois par les ports de la Manche et de l'Océan, manifeste quelque humeur de ne pouvoir recevoir les vins de la Métropole en quantité correspondant à ses besoins.

Chose remarquable et digne d'être soulignée : malgré ces obstacles, l'écoule-

ment de la récolte se fait mieux que l'an dernier. C'est évidemment là une des causes essentielles de la bonne tenue des cours. On peut se demander ce qu'il en adviendrait si toutes les demandes de la consommation pouvaient obtenir immédiatement satisfaction.

Il convient de souligner particulièrement, en effet, que le commerce de l'intérieur transmet beaucoup d'ordres à exécuter au mieux, sans limitation de prix, l'important étant d'obtenir le vin réclamé par la clientèle. Et l'on trouve là l'explication de l'attitude de nombreux vignerons qui refusent de vendre, aujourd'hui, à des prix qu'ils auraient acceptés hier.

Il est visible, en effet, que le vin s'écoule de notre région méridionale avec une rapidité qu'on n'avait pas prévue au début de la campagne. Beaucoup de caves de petits vignerons sont complètement dégagées ; des coopératives ont vendu la moitié ou les trois quarts, quelquefois plus, de leur récolte ; la distillerie continue à absorber à bonne allure ce que le commerce et l'Intendance ne peuvent accepter. Dans ces conditions, on estime que la raréfaction des vins consommables ne peut que soutenir les cours.

Il semble bien que deux éléments nouveaux seuls puissent agir en sens inverse : la chute brutale de la consommation et l'arrivée massive de vins algériens, mais ce sont là deux éventualités qui ne paraissent guère entrer dans les possibilités immédiates. Pour les vins algériens, on a appris que, pour les cinq premiers mois de la campagne, les entrées en France étaient inférieurs de 2.500.000 hectolitres à celles de l'an dernier. Il sera probablement difficile de combler le retard dans les mois qui vont suivre.

L'intérêt général voudrait cependant que le vignoble algérien, comme celui des autres régions, fut débarrassé de sa récolte en temps normal. Mais rien n'est normal cette année. C'est ainsi que depuis plusieurs années, suivant une expression consacrée, la campagne se terminait dans le Midi où le jeu de l'échelonnement accumulait le stock des dernières tranches. On assiste aujourd'hui au phénomène inverse avec l'épuisement prématuré de la récolte méridionale.

On comprend alors que ceux qui ont encore du vin ne le vendent que contre un avantage évident, ce qui se vérifie pour tous les vins et non seulement pour les hauts degrés.

R. C.

A NOS ABONNÉS

Par suite de l'augmentation des tarifs postaux, nous nous trouvons dans l'obligation de porter le montant de nos recouvrements à 65 francs.

L'abonnement annuel étant de 60 francs, nous attirons particulièrement l'attention de nos lecteurs sur l'intérêt attaché au règlement direct par mandat ou virement postal : Paris 609-05, dès réception de l'avis de fin d'abonnement.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25, 20-25, 30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb

en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %
Stéatites cupriques

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE

garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE

tétracuivrique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et bouturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A., 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON
(Vaucluse)

---

les engrais
AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

E. GUILLY, **Vignes sans mildiou à grosse production, vin de 12°**
Bucey-les-Gy (Haute-Saône) Catalogue franco

ONIA
TOULOUSE
LA TERRE ET L'USINE
TRAVAILLENT POUR LA VICTOIRE
LES ENGRAIS DE
L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
Rendent féconde la terre de France

S. N. C. F.

(Expéditeurs, attention aux cales d'arrimage !)

Les difficultés qu'éprouve la S. N. C. F. pour remplacer les cales perdues en cours de transport ou au déchargement ne lui permettent plus de mettre à la disposition des expéditeurs, comme elle le faisait antérieurement, les agrès de l'espèce nécessaire à l'arrimage des expéditions par wagon complet, dont le chargement incombe à l'expéditeur. Ce mode de chargement implique d'ailleurs que la fourniture de ces cales doit être assurée par l'expéditeur lui-même.

Le public est invité, en conséquence, à prendre les dispositions utiles pour assurer, par ses propres moyens, la fourniture des cales nécessaires à l'arrimage de ses expéditions par wagon complet.

LE SUPERPHOSPHATE

est livré rapidement

par vos **FOURNISSEURS HABITUELS**

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO - AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande.

R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRE MOUILLABLE, donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence.

N'engorgeant pas les appareils.

Ne s'altérant pas.

Le meilleur marché et le plus économique.

C'est le

SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec, il est préparé par la Société des

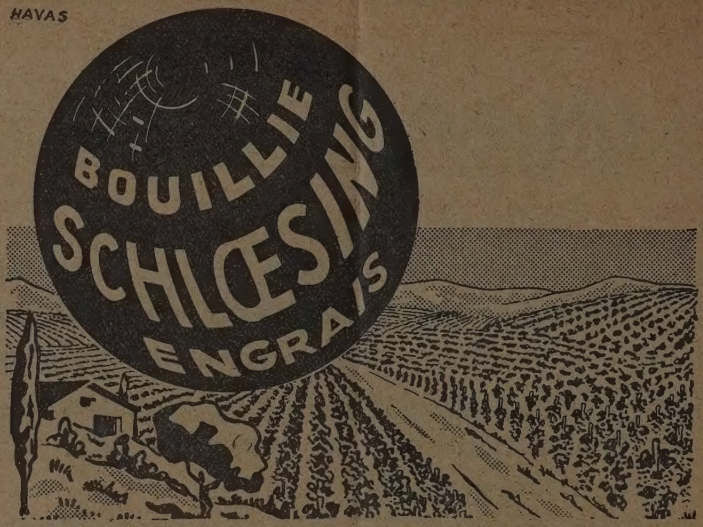
Mines de Soufre d'Apt

Agents dans toutes les Régions Viticoles,
Notices et Renseignements gratuits en écrivant
au Siège Social :

5, Rue de Nîmes, **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-56 Marseille ● Téléphone 2-16 & 6-66 ● Télég. SULFUROL-ARLES

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

USINES Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac

à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMÉ PAR L'IMP. ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS, ALENÇON (ORNE) FRANCE